



El mejor bizcocho de manzana y canela (con forma de arbolito de Navidad!)

Navidad, Frutales, Tortas, tartas y pasteles

Ingredientes

- 210 gramos (1 1/2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 8 gramos de polvo de hornear o levadura química
- 3 gramos (½ cucharadita) de bicarbonato sódico
- 8 gramos (2 cucharaditas) de canela molida
- 125 gramos (1 taza) de manzana pelada y cortada en cubos medianos (aproximadamente 1 manzana grande)
- 2 cucharadas de agua
- 120 mililitros (1/2 taza) de aceite vegetal
- 150 gramos (¾ taza) de azúcar
- 120 mililitros (1/2 taza) de yogurt griego
- 5 gramos (1 cucharadita) de vainilla
- *Opcional, para decorar: receta de buttercream (el enlace a la misma está en el post)

Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar un molde de entre 18 y 24 centímetros de diámetro con papel de horno en el fondo y spray antiadherente en las paredes. Apartar.
- Unir los ingredientes secos (harina, polvo de hornear, bicarbonato y canela) en un bowl. Mezclar con una espátula de goma. Apartar.
- Colocar la manzana (previamente pelada y cortada) en un bol pequeño con el agua y llevar al microondas por 4 minutos para que la fruta se suavice y se hidrate. Drenar el exceso de agua. Apartar. (Este proceso también puede hacerse en una olla o cacerola en la cocina pero tarda más y hay que ponerle agua suficiente para que se cubra la manzana y drenarla toda antes de usar en la receta).
- Verter el aceite en un bowl grande junto con el azúcar. Mezclar con las varillas hasta incorporar. Después, incorporar la vainilla y el yogurt griego y seguir batiendo hasta tener una mezcla homogénea.
- Agregar los ingredientes secos a la mezcla anterior y seguir batiendo con las varillas hasta homogeneizar. Por último, añadir la manzana e incorporarla con una espátula de goma.
- Verter la mezcla en el molde previamente preparado y llevar al horno precalentado por 30-40

minutos. Hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco.

- Si se quiere decorar, hacerlo con la receta indicada en el post una vez que el bizcocho se haya enfriado por completo.
- Mantener en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/10172>